DOUBLE IH COOKING HEATER

日立IHクッキングヒーター 家庭用

取扱説明書・料理集

据置タイプ

型式 HT−330S （シルバー） 30A仕様

型式 HT−320S （シルバー） 20A仕様

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」➔P.6〜9 をお読みいただき、正しくお使いください。

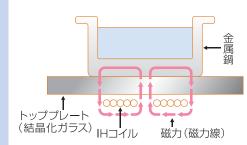
HT−330S

ご使用になる前に

「安全上のご注意」➔P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

ダブル IH ヒーター

- 高効率で立ち上がりが早い大火力3.0kW（左・右IHヒーター）
- 設定した温度に油温を保つ揚げもの温度コントロール（左・右IHヒーター）
- 湯がわいた後自動で停止する自動湯わかし機能（左・右IHヒーター）
- スープ・カレーなどが保温できる保温機能（左・右IHヒーター）

IH加熱の原理（イメージ図）

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。➔P.17

自動両面焼きグリル

- おいしく焼けて手間いらず「自動両面焼き」
- 気になる煙・においをカット「脱臭機能付」

材料の温度、大きさ、置く位置によって、こげ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。➔P.26

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、においや煙が出ることがあります。

操作もラクラク

- すぐに使いこなせる「ナビ付きワンタッチ火加減操作」

もくじ

ご使用の前に

使いかた

長くお使いいただくために

料理集

仕様・その他

各部のなまえ・操作パネル・付属品

➔P.32～33

上面操作パネルのはたらき（左・右IHヒーター）

左・右IHヒーターを使う ➔P.16～21

IHヒーターの「火力」「調理メニュー」の設定、IHヒーターの通電スタート・切を行います。

●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。

●火力、メニューなど設定後、30秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

➔P.00 は主な説明のあるページです。

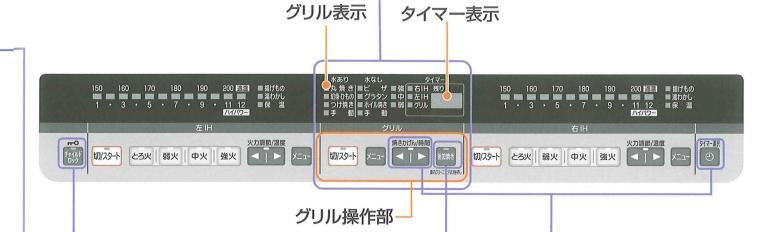
※イラストは、HT-330Sで説明しています。

上面操作パネルのはたらき（グリル）

グリルを使う ➔P.22～27

グリルの「火力」「調理メニュー」「タイマー」の設定、グリルの通電スタート・切を行います。

●火力設定、メニュー、運転状態などを表示します。

●火力、メニューなど設定後、3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

操作をロックする ➔P.29

全ての操作をロックします。

●ロックの設定・解除はボタンを3秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

グリルをクリーニングする

グリルの庫内をクリーニングします。➔P.33

●クリーニングのときは、焼網をはずしてください。

タイマーを使う ➔P.28

左・右IHヒーター・グリルのタイマーを設定します。

●使用中のIHヒーターまたはグリルの中で1つだけ選んでセットすることができます。

●揚げもの温度コントロール、自動湯わかし、グリル（自動調理）使用中はタイマーセットすることはできません。

電源

電源の入・切を行います。

●スタートさせずに30分間放置すると自動的に電源が切れます。

付属品

◆天ぷら鍋（1個）

揚げもの調理をするときに使います。

※他の調理（炒めもの・煮ものなど）に使用しないでください。天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

2011年1月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HTW-4DD 032	1,575円（税抜1,500円）
天ぷら鍋（HT-N40）	HTW-4DF 024	2,625円（税抜2,500円）
グリルドア	HT-330S 016	5,040円（税抜4,800円）

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

安全上のご注意 ※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

	「警告や注意を促す」内容です。
	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

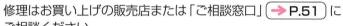
⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」（➔P.51）にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、プラグを抜いて、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついていたり、動かすと通電したりしなかったりする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は （●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります）

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する （➔P.18）
手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

使用中（調理中）・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。
●市販の電磁調理器カバー（汚れ防止プレート）※を使わない
鍋の温度が正しく検知できず油が過熱され発火するおそれがあります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記の物は特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰、など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は

●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●吸・排気口に水などを入れない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない
●本体に水などをかけない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、電源を切ってください。長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。

⚠注意

●火災・感電・けがの原因になります。

使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

●調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

使用中(調理中)・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない
揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱することがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
・ホーロー鍋は、空だきしたり、こげつかせたりすると鍋底が過熱して、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

グリル使用中に

●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（強化ガラス）に水をかけない。
（強化ガラスが割れます）
●消火するまでグリルドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります）

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

お手入れは

お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（強化ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアに強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドア、受皿、焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●使用中は本体から離れない
●グリルドア（強化ガラス）に傷がついた場合は使わない
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.5
●受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●グリル（魚焼き）は、必ず受皿に水を入れて使用する
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、受皿、焼網は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●グリル庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。
●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
• ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因となります）
• キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色したり、接続部分が劣化しはがれの原因になります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
「S IH」または「S CH·IH」付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

お好みで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	左IH　右IH	➔P.12〜13 鍋底が平らで直径が12〜26cmの鍋、やかん、フライパンなど	材料を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く
保温	左IH　右IH	鍋底が平らで直径が12〜26cmの鍋、やかん、フライパンなど	材料を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く
揚げる	左IH　右IH	鍋底が平らな付属の天ぷら鍋を使う	材料を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く
魚焼き グルメ調理	グリル	材料を焼網に載せる	

自動で調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
自動湯わかし	左IH　右IH	鍋底が平らで直径が15〜23cmの鍋など	水を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く
自動魚焼き 自動グルメ調理	グリル	材料を焼網に載せる	

調理にあった火力、または メニューを設定し通電する

左・右IHヒーター操作部

電源

グリル操作部

左・右IHヒーター・グリル

左・右IHヒーター ➔P.16〜21

グリル ➔P.22〜27

1. 電源を入れる
   電源 切/入
2. 火力またはメニューを選ぶ
   とろ火　弱火　中火　強火　メニュー
3. 通電をスタートする
   切/スタート 左・右IHヒーター　切/スタート グリル

調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う ➔P.28

■調理が終わったら、通電を切る

切/スタート 左・右IHヒーター

切/スタート グリル

●自動で調理します。メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●自動グリル調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。 ➔P.26

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする ➔P.30〜33

●トッププレート
●プレートワク
●吸・排気カバー
●上面操作パネル
●グリル
●天ぷら鍋

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の [SG IH] または [SG CH・IH] マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

			左・右IHヒーター	
材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	
	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	○	
		18-8・18-10タイプ（磁石がつかない）	○	底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります
	多層鍋	間に鉄をはさんでいるタイプ（磁石がつく）	○	間にはさんでいる材質で、火力が変わります
		間にアルミや銅をはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	×	
	銅・アルミ		×	
	ガラス・陶磁器（土鍋・セラミック鍋など）直火用魚焼き網 [SG IH] または [SG CH・IH] 付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。		×	
形状	底が平らなもの		○	平らな底の直径 12～26cmのもの
	底に反りのあるもの		×	反りが3mm以上のもの
	底がまるいもの 脚のあるもの		×	

ご注意　●ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります

自動調理（湯わかし）で使える鍋について

自動調理（湯わかし）には、必ず [SG IH] または [SG CH・IH] 付きの鍋で次のものを使用してください。

※下記以外のやかんを使用すると、自動調理（湯わかし）が正しくできません。

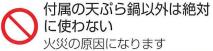
自動湯わかし
●鍋底の直径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反り）1mm以下）

自動湯わかし推奨ケトル（2011年1月現在）品名：ケトル
型式：106346※　希望小売価格：10,500円（税抜10,000円）

※日立の家電品取扱店にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

揚げものに使える鍋について

●付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。
（鍋底が変形したら使わないでください）
●油は500g～800gで、必ず揚げもの温度コントロールを使用して調理してください。
●油煙が多く出たら電源を切ってください。

⚠警告　付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります

IHヒーターで、使える○　使えない×を確認する

お知らせ　右IHヒーターで説明しています。（左・右どちらのIHヒーターでも確認できます）

準備　確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2　中火 を押し、
ランプを点灯させる

3　切/スタート を押し、**通電する**
▼
火力表示を見る

4　確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5　続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

使える鍋、使えない鍋の表示

○　使える鍋は火力表示ランプが点灯し、加熱がスタートします。

火力表示ランプ

×　使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。

約30秒後にメロディーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

点滅

知っておいていただきたいこと

同時に使えるヒーターと火力制限

1 2 3 を全てできます。

●HT-330S：合計の消費電力が5.8kW（または4.8kW）以内で使用できます。
●HT-320S：合計の消費電力が4.0kW以内で使用できます。

● 1 2 で同時に揚げもの、自動湯わかしはできません。

● 2 3 の同時使用時は 2 の最大火力が「9」目盛まで自動的に下がります。

2 左IHヒーター　1 右IHヒーター　3 グリル

●ヒーター使用時に他のヒーターを使用した際、「ピピピッ」とブザーがなってキーが受け付けない場合は、ヒーターの合計消費電力が超えていますので他のヒーターを下げてから使用してください。

安全機能

機　能	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます）→P.34
金属小物検知自動停止	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径（12cm未満）の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください）→P.34
揚げもの鍋反り検知自動停止	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください）→P.37
切り忘れ防止自動停止	IHヒーター通電後 約45分経過した。（グリル手動は約30分）	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。→P.34
過熱防止自動停止	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください）火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。→P.37
グリル過昇防止自動停止	グリル庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（グリル庫内を冷却してください）→P.37
高温注意表示	トッププレートやグリルが高温（約80℃以上）になっている。	高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。高温注意表示中は自動調理（湯わかし）はできません。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で約30分放置された。	自動的に電源が切れます。（高温注意表示を行っているときは働きません）

吸・排気

●使用中、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを作動させます。冷却ファンが作動すると、吸・排気カバー以外に本体の周囲からも風が少し出ますが異常ではありません。

各ヒーターの同時使用時の組み合わせ例

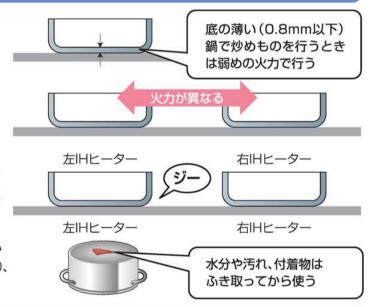
型　式	総消費電力	左IHヒーター	右IHヒーター	グリル
HT−330S	5.8kW設定時	「火力9」	「火力11」	入
		「火力7」	「火力12」	入
		「火力11」	「火力12」	—
		「火力12」	「火力11」	—
	4.8kW設定時	「火力9」	「火力9」	入
		「火力3」	「火力12」	入
		「火力9」	「火力12」	—
		「火力12」	「火力9」	—
HT−320S	4.0kW	「火力9」	「火力5」	入
		「火力3」	「火力10」	入
		「火力6」	「火力12」	—
		「火力12」	「火力6」	—

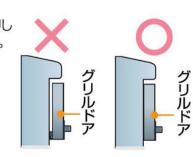
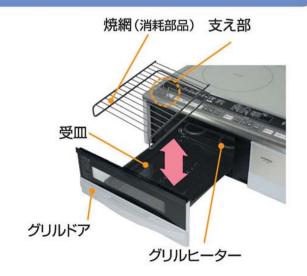
IHヒーターと鍋

●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は、炒めものや空だきの強めの火力でのご使用はひかえ、弱めの火力で使用してください。（鍋底の変形を防ぎます）

●同じ鍋でも、左・右のIHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。

●左・右のIHヒーターの同時使用、または鍋の種類によって、音（ジー音、カチカチ音、キーン音など）が発生する場合があります。これは磁力線による鍋の振動で、異常ではありません。そのまま使用してください。

●鍋底の水分や汚れ、付着物などは、必ずふき取ってから使用してください。（鍋が動いたり、湯気が噴出したり、トッププレートに汚れが付着するおそれがあります）

グリル

●グリル（魚焼き）使用時には必ず受皿に水を入れてください。
●受皿にはアルミホイル、クッキングシートなどを入れないで使用してください。
●焼網と受皿は必ずセットして使用してください。（やけどや火災の原因になります）
●焼網をセットするときは焼網の支え部を奥側にして載せてください。
●グリルドアはロックするまで押し込み、確実に閉めてください。

IHヒーターで調理をする

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、炒める、温める

お知らせ 右IHヒーターで説明しています。

準備 材料を入れた鍋を
IHヒーターの中央に置く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火
希望の火力を押し、
ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、**通電する**

▼

調理する

4 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節しましょう。

●調理中に火力を調節するには

とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火 または ◀ | ▶ を押す。
火力「1」 火力「4」 火力「7」 火力「10」

タイマーを使うときは ➔P.28

お知らせ

●「火力」キーを押した後、約30秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

調理の種類と火力調節の目安

火力表示の見かた

とろ火 『1』 弱火 『2』～『5』 中火 『6』～『8』 強火 『9』～『10』 ハイパワー 『11』～『12』

●火力表示ランプで火力の設定状態を表示します。
●火力は「1」～「12」まで調節できます。（表示下段を参照してください）

火力の目安

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「10」に下がります。

⚠警告

●**炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない**
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。

●**加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない**
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●**調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる**

⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは『強火』で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
●煮込みなど長時間後使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれやこげつかせないようにする
特にタイマーを使用するときはこげつきに注意する

IHヒーターで調理をする（つづき）

揚げる（揚げもの温度コントロール）

お知らせ　●右IHヒーターで説明しています。
●左・右IHヒーターで同時に揚げものはできません。

準備 油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置く

お知らせ
●必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。
●油量は約500g（550mL）～約800g（880mL）を入れてください。

油量800g　油量500g

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 メニュー を押し、**揚げものランプを点灯させる**

メニュー選択　点灯　解除

油温設定
「150」◆「160」◆「170」◆「180」◆「190」◆「200」

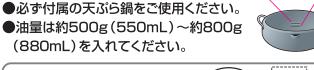
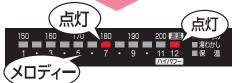
3 ◀ ▶ を押し、**油温を設定する**

4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

点滅　予熱中

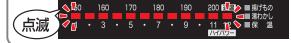
点灯　点灯　メロディー　適温

●予熱が終了するとメロディーが鳴って、適温ランプが点灯します。
●約500gの油で約8分かかります。

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

点滅

天ぷら鍋のお手入れは ➔P.31

温度調節の目安

付属の天ぷら鍋・油800g（880mL）の場合（表示上段を参照してください）

150	160	170	180	190	200
			天ぷら 手作りコロッケ エビフライ		
		冷凍食品（コロッケ・メンチカツなど）			
	フライ 鶏の唐揚げ ドーナツ				
素揚げ・大学いも ポテトチップ 魚の丸揚げ					
野菜（ししとう辛子、しその葉など）天ぷら とうふ揚げ					

※油温設定は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

●火災・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は　●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量800g　油量500g

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する ➔P.18
手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

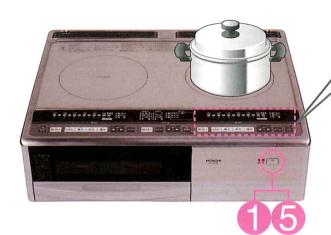
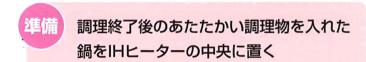
お願い
●次のような場合、揚げもの鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
・鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する ➔P.5）
（鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください）
・鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする ➔P.15、30、31）
・予熱中に油を注ぎ足した場合（揚げもの温度コントロールの設定をし直す ➔P.18）
●油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください）
●付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
●再使用油は油煙が出やすくなります。
●揚げもの調理中に隣のIHヒーターで湯をわかすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
●天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。➔P.30、31

IHヒーターで調理をする（つづき）

保　温

お知らせ　右IHヒーターで説明しています。

準備 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 メニュー を押し、
保温ランプを点灯させる

3 切/スタート を押し、**通電する**

●保温中はときどきかき混ぜて、こげつかせないようにしてください。
●長時間保温するとこげつく場合があります。

4 保温が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ
●保温できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんや炒めものは保温できません）
●保温できる量は約200〜800gまでです。
※必ず調理終了後の調理物を保温してください。

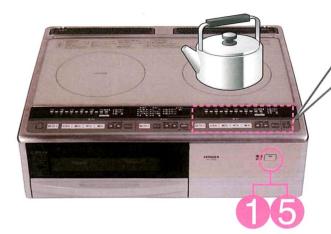
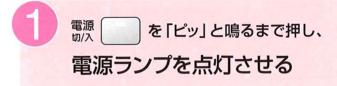
●最大約45分で自動的に通電を停止します。
タイマーを使うときは P.28

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

点滅

IHヒーターで自動調理をする

自動湯わかし

お知らせ
●右IHヒーターで説明しています。
●左・右IHヒーターで同時に自動湯わかしはできません。

お知らせ
●湯わかしができるのは、常温の水道水のみです。
●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどをわかさないでください。
●水量は1〜2Lまでとしてください。また、鍋（ケトル）も満水量の約60%までとしてください。
●必ずふたをしてください。

準備 水を入れた鍋ややかんをIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

メニュー選択

2 メニュー を押し、
湯わかしランプを点灯させる

湯わかし温度設定

低め　標準　高め

●自動湯わかしの開始前または開始してから約5秒間（設定キーのランプが点滅している間）湯わかし温度を調節できます。

3 を押し、**温度を設定する**

4 切/スタート を押し、**通電する**

トッププレートが熱い場合は通電できません。

●お湯がわくとブザーが鳴り、約5分間保温します。
●保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

湯わかし中
ふたの開閉、水の追加はしないでください。

●鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯がわく前にブザーが鳴ったり、わいてもすぐに鳴らない場合があります。

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して**高温表示**をします。

点滅

グリルで調理をする

グリルで自動調理をする

お知らせ　魚焼き自動調理(水あり)で説明しています。

準備　受皿に水(200mL)を入れ、魚を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1　電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2　メニュー を押し、**希望のメニュー**の位置に**ランプを点灯させる**

3　◀｜▶ を押し、**食材に適した焼きかげんを設定する**

4　切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

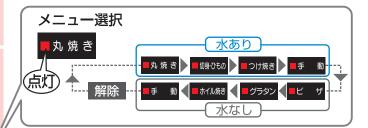
食材を取り出します

5　続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ

- グルメ調理(水なし)の場合、水を入れないでください。
- 調理中はメニューおよび焼きかげんの変更はできません。
- 調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱でこげ過ぎることがあります。

焼きかげん設定

弱め　　標準　　強め

- タイマー表示部が「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。（残り）
- 調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（ 表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。（ヒーターを加熱して付着した脂分を焼き切ります。）
  焼きが足りないときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。➔P.26
- ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

- 庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し**高温注意**表示をします。

自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※[　]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

魚焼き自動調理の目安

メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
		ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け)[約100g] 4切れ(約10~13分)	さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け)[約100g] 4切れ(約14~17分)	はたはた[約25g] 4尾(約14~18分) めざし[約25~30g] 4尾(約12~15分) ししゃも[約20g] 4尾(約13~15分) 焼きとり(たれ焼き)[1本 約50g] 8本(約10~13分)	さんまの一夜干し[約110g] 2枚(約16~18分) 塩鮭[約80g] 4切れ(約13~15分) さばの切身[約80~100g] 5切れ(約16~20分) あじの開き[約100g] 2枚(約14~17分)	焼きとり(塩焼き)[1本 約50g] 8本(約13~16分)	塩さんま(塩蔵品)[約160g] 1~4尾(1尾:約11~15分)(4尾:約13~16分) はたはた(生)[約30g] 4尾(約12~16分)	さんまの塩焼き[約180g] 1~4尾(1尾:約16~18分)(4尾:約14~21分) あじの塩焼き[約130g~180g] 1~4尾(1尾:約16~18分)(4尾:約20~23分) いさき[約230g] 2尾(約18~23分) 鯛の塩焼き[200~400g] 1尾(約15~20分)	鯛の塩焼き[約400g以上] 1尾(約20~23分)

※自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」＜「切身・ひもの」＜「丸焼き」の順に強くなっています。

※[　]は1枚(皿・本)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

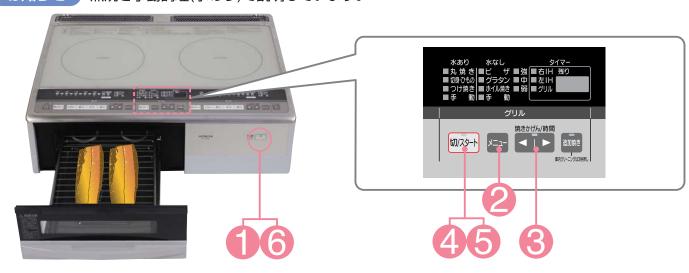
グルメ自動調理の目安

メニュー	ピザ			グラタン			ホイル焼き		
焼きかげん	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
		冷凍ピザ[1枚 直径約18cm 約220g] 1枚(約14~19分) 冷蔵ピザ[1枚 直径約18cm 約220g] 1枚(約10~16分) 手作りピザ[1枚 直径約18cm 約200g] 1枚(約14~19分)			冷凍グラタン[1皿 約240g] 2皿(約18~22分)		鶏手羽先のつけ焼き[1本 約60g]6~8本(約18~22分) ピリ辛ウィング[1本 約60g]6~8本(約19~21分)	鮭のホイル焼き[1個 約150g]1~2個(約19~21分) ローストビーフ[1本 約300g]1本(約16~20分)	鶏のハーブ焼き[1枚 約250g] 1~2枚(約18~23分) 焼き豚[1本 約150g] 1本(直径3~4cm)(約21~23分)

※自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」＜「グラタン」＜「ホイル焼き」の順に強くなっています。

グリルで調理をする（つづき）

グリルで手動調理をする

お知らせ　魚焼き手動調理（水あり）で説明しています。

準備　受皿に水（200mL）を入れ、魚を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2　メニュー を押し、**手動ランプを点灯させる**

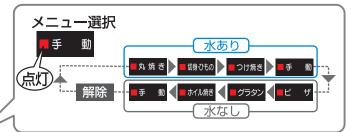
3　◀｜▶ を押し、**食材に適した焼きかげんを設定する**

4　切/スタート **を押し、通電する**

5　調理が終わったら 切/スタート **を押し、通電を切る**

6　続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ

●グルメ調理（水なし）の場合、水を入れないでください。

焼きかげん設定

弱め　標準　強め

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節しましょう。

タイマーを使うときは ➔P.28

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（ 表示）を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し**高温注意**表示をします。

手動調理の目安

調理物に合わせてメニューと焼きかげんを選んでください。

※［ ］は1枚（尾・本・個）あたりの重さです。（ ）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって焼きかげんを選んでください。

メニュー	手動（自動で焼けないもの）		
焼きかげん	弱	中	強
魚焼き手動調理の目安		さんまのみりん干し ［約80～160g］中2枚（約6～10分） うるめいわし丸干し ［1尾 約10～15g］5～10尾（約5～10分） 小あじのみりん干し ［1枚 約20～40g］小6枚（約5～10分）	いかのつけ焼き ［1ぱい 約250g］2はい（約10～16分）
グルメ手動調理の目安	焼きいも ［1本 約200g］3～4本（直径3cm以下のもの）（約25～30分）	焼きなす ［1個 約60g］4個（約20～25分） 焼きピーマン（パプリカ） ［1個 約150～180g］2個（約12～18分） さつま揚げ ［1枚 約80g］1～3枚（約6～10分） 厚揚げ ［1枚 約160g］1～2枚（約8～14分）	焼きおにぎり ［1個 約80g］2個（約16～18分）5～6分たったらハケでしょうゆをぬる

⚠注意

●受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
（脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります）

●吸・排気カバーの上に鍋等を置かない
（吸・排気カバーをふさぐとグリルドアから煙が漏れたり、周囲や下側に露が付く場合があります）

●材料は焼網からはみ出したり、間からたれないように置く
（材料が下ヒーターに触れていないことを確認してください。触れていると、こげたり、においや煙が出たり、発火のおそれがあります）

●アルミホイルはヒーターに触れないように置く
（ヒーターに触れると発火のおそれがあります）

●ガラス容器や陶器容器は、焼網からすべり落ちたり焼網の傷つきの原因となるため使用しない

●もちはヒーターに触れるので焼かない
（焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください）➔P.41

●閉じるときは、ドアがフロントグリルに密着するまで押し込む
（グリルドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります）

●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、グリル庫内の温度を下げてから調理する
（庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします）

●調理の途中でグリルドアを開けない
（上手に調理ができません）（カウンタートップをこがしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります）

●換気扇を使用する
（調理中、排気口から煙が出ます）

●調理中、グリルドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る

●焼網、受皿は使うたびにお手入れをする ➔P.33

●グリルドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する
（長時間グリルを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります）

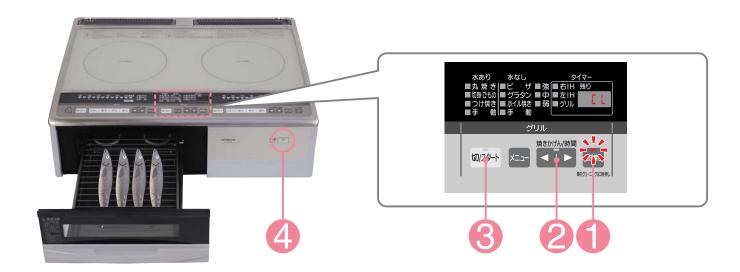
●グリルドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する
（調理物が焼網から落ちる場合があります）

グリルで調理をする（つづき）

追加焼きをする

お知らせ　魚焼き自動調理（水あり）で説明しています。

準備　受皿に水（200mL）を入れ、魚を焼網の上に載せ、グリルドアを確実に閉める

お知らせ
- 自動調理終了後、ヒーターのクリーニング中にセットします。
- グルメ調理（水なし）の場合、水を入れないでください。

1　追加焼き を押し、
ランプを点灯させる

2　◀ ▶ を押し、
時間を設定する

追加焼き時間設定

●タイマー時間は3分から始まります。29分まで設定できます。

3　切/スタート **を押し、通電する**

ブザーが鳴ったら終了です。

食材を取り出します

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。
- ●さらに焼きが足りないときはもう一度追加焼きを行ってください。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

4　続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**

●庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し**高温注意**表示をします。

グリル調理のポイント

魚焼き調理（丸焼き、切身・ひもの、つけ焼き）のこつ

- ●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分がこげやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。
- ●魚を少量（1尾～2尾）焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色がつきにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。
- ●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- ●こげ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂ののり具合、魚の温度、塩のふりかげんによって異なります。（塩のふる量が多いとこげ目が強くなります）お好みにより「焼きかげん」キーで調節して調理してください。
- ●生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する約10～20分前に塩をふっておきます。
- ●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- ●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。
- ●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。
- ●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- ●塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、切身・ひものメニューで焼いてください。
  （皮が乾燥しているので丸焼きメニューで焼くと皮が裂けたりこげやすくなります）
- ●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついているとこげやすくなります。お好みにより「焼きかげん」キーで調節して調理してください。
- ●魚の大きさや脂ののり具合などの条件により、においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したらすぐに焼いてください。（約5～10℃が目安です）

手前側

グルメ調理（ピザ、グラタン、ホイル焼き）のこつ

- ●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
- ●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装をはずしてからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
- ●冷凍グラタンを調理するときは、包装をはずしてからアルミケース皿のまま入れてください。
  （電子レンジ用のプラスチック容器の冷凍グラタンは、焼くことができません）
- ●調理するときの置き方は、下図のようにしてください。
- ●焼き豚などの中まで火をとおすメニューは、食材の厚さを4cm以下にしてください。

お知らせ
- ●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
- ●調理中、材料の脂などが下ヒーターに落ちると、においや煙が出ることがあります。
- ●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障では売りません。
- ●調理直後にグリルドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
- ●グリル調理はメニューに応じて上・下ヒーターを自動的に切り替えます。メニューによっては上・下ヒーターの通電を細かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
- ●手動調理は上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、自動調理で調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。（みりん干しなどの焦げやすい調理物を調理するため、火力を抑えているためです）
- ●厚みのある魚は調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」で調理してください。

便利に使う

タイマーを使う

お知らせ

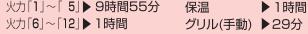
●タイマー運転中は表示窓に設定したIHヒーターまたはグリルの残時間を表示します。(IHヒーターのタイマー運転中にグリルで追加焼きを設定する場合は、追加焼きの設定時間を表示します。設定終了後はIHヒーターのタイマー表示に戻ります)
●揚げもの温度コントロール、自動湯わかし、グリル(自動調理)の使用中はセットすることはできません。
●この調理タイマーは残時間タイマーです。
●残時間タイマー表示中にIHヒーターまたはグリルの メニュー を押すと、5秒間そのIHヒーターまたはグリルの設定状態を表示します。

電源を入れ、火力を選び 切/スタート を押したあとの通電中(調理中)に、使用中のIHヒーターまたはグリルの一つだけ選んでセットする

1 を押し、通電中のIHヒーターまたはグリルの位置に
ランプを点灯させる

通電中のIHヒーターまたはグリルが設定できます。

2 を押し、**時間を設定する**

●設定できる時間
火力「1」~「5」▶ 9時間55分　保温 ▶ 1時間
火力「6」~「12」▶ 1時間　グリル(手動) ▶ 29分

●長い時間に設定する場合は「0.00」から ◀ で逆送りすると早く合わせられます。
●グリル(手動)は切り忘れ防止停止機能(30分)を優先しますので、通電途中でのセットでは最大時間が短くなります。

1分~1時間までは1分きざみ、1~5時間までは10分きざみ、5~9時間55分までは30分きざみで設定できます。

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、**タイマーがスタートします。**
メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

●途中で調理タイマーを中止するときは、もう一度 を押してください。
●設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。
●タイマー表示の際「0.00」の表示のまま約30秒間放置するとタイマーが解除され、タイマー表示が消灯します。

お願い　●タイマーを使うときは、ふきこぼれやこげつきにご注意ください。

操作をロックする

お知らせ
●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのIHヒーターとグリルが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

全ての操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 チャイルドロック を3秒間押し、
ランプを点灯させる

全てのロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 チャイルドロック を3秒間押し、
ランプを消灯させる　消灯

メロディーをブザーに切り替える

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源ランプを点灯させる

2 グリル操作部の 焼きかげん/時間 ◀ を3秒間押し、「ピピッ」と鳴ったら
切り替え完了

●もとにもどすときも、同じ操作をします。

お手入れ

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

トッププレート部・本体・天ぷら鍋（付属品）

ご注意 ●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）

●軽い汚れ

絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

ご注意 酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）

●落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
※プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

ご注意 ●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワクが傷つく原因になります）

筋の方向は横向きです

●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。（トッププレートとプレートワクの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります）

別売品 2011年1月現在

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れやこげつきを抑えます。

部 品 名：ガラスクリーナー（HT−K1）
部品番号：HT−D8 009
希望小売価格：1,470円（税抜1,400円）

※日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

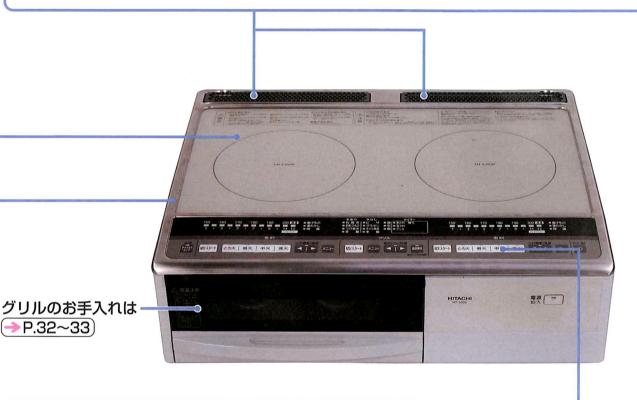
ご注意 ●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートワクのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.51にご相談ください。

吸・排気カバー

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
※お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体にセットしてください。
※たわしやみがき粉は使わないでください。

吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意 汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、グリル使用中にグリルドアから煙がもれたりする場合があります。

グリルのお手入れは ➔P.32〜33

天ぷら鍋（付属品）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
●汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
●洗ったままにしておくとさびる場合があります。
※天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
●鍋底が反ってきたり、変形した場合は使用しないでください。日立の家電品取扱店で別売の天ぷら鍋をお買い求めください。➔P.5

上面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
●水にぬらさないでください。故障の原因となります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

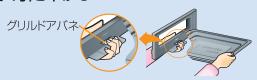
グリル部

グリルドア・受皿・焼網の取りはずしかた

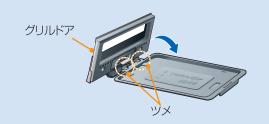
1 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出し、手前を少し上に持ち上げながらはずす

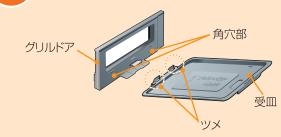
受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 焼網をはずす

3 取っ手の下側に手をまわし、グリルドアバネを軽く引き下げる

グリルドアバネ

グリルドアバネを押さえずに無理にはずすとグリルドアが破損したり、変形することがあります。

4 グリルドアを受皿側へ倒すようにし、左右2個のツメをはずす

グリルドア・受皿・焼網の取り付けかた

1 受皿を斜めにし左右2個のツメをグリルドアの角穴部に下より差し込む

2 グリルドアを手でささえ、受皿を図のように下げる
※カチッと音がして受皿が固定されます。

3 焼網を載せる
焼網は、支え部をグリルの奥側にして載せてください。
※載せる向きを逆にすると、本体に取り付けられません。

4 斜め上からはめ込み、ロックするまでゆっくり押す

グリルドア・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い
●たわし･みがき粉は使用しないでください。（強化ガラスや樹脂部を傷つけます）
●グリルドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します）
●グリルドア（強化ガラス）に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔ P.5

焼網のお手入れ

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い 焼網のフッ素加工を傷めないでください。

●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素加工に傷が付いたりはがれたりすることがあります。
●焼網は食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●ご使用の度にお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
●焼網は消耗品です。フッ素加工が傷んだ場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔ P.5

グリル庫内のお手入れ

5〜6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
グリル庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。
グリル庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

準備 焼網を取りはずし、グリルドアを確実に閉める

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源ランプを点灯させる**

2 追加焼き を3秒押し、**ランプを点灯させる**

3 切/スタート を押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら終了です。

4 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**

お知らせ
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●クリーニング中は、グリル庫内の脂を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

グリル庫内に落ちた食品カスなどは、グリル庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。また、手が届かない庫内部分は、割り箸などに布を巻きふき取ってください。

ご注意
グリル庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に CL を表示します。約10分で終了します。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで焼きかげんランプが点滅し**高温注意**表示をします。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

現　象	原　因
通電しない	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。（電源ランプが消えている） 電源を入れてください。 • 電源をブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 ※電源を「入」の状態で約30分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。➔P.29 ●左･右IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 （使える鍋について ➔P.12）
使用途中にIHヒーターまたはグリルの通電が停止した（切り忘れ防止自動停止機能）	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターとグリルに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 • 左･右IHヒーターは操作後約45分 • グリル（手動調理）は約30分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
火力表示ランプが交互に点灯し、約30秒後に消灯した（小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能）	●鍋をIHヒーターの中央に置いていますか。 ●使えない鍋を置いていませんか。➔P.12 使える鍋を置いてください。 約30秒後、ブザーが鳴り、火力表示ランプが消え、通電を停止します。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
使用途中に停電になった	●通電中のIHヒーターまたはグリルは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 • 電源をブザーが鳴るまで押してください。 • 電源ランプが点灯します。 ⚠警告 トッププレートやグリルドアおよび庫内など高温部に触れない
鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがあります	●ホーロー製やステンレス製の鍋については鍋底の直径が12～26cmのもので鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。 （使える鍋について ➔P.12）

現　象	原　因
左･右IHヒーターで火力が違う	●同じ火力、同じ鍋でも、IHヒーターごとに火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
炒めものなどを行うと左･右IHヒーターの火力が弱くなる	●炒めものなどを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
左･右IHヒーターでの調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。➔P.12 使える鍋を使用してください。
電源を入･切すると「カチャ」と音がする	●電源を入･切すると、内部電気部品のスイッチの作動音がします。
電源を切っても音がする	●本体内部の冷却のために、ファンが約2分間回ることがあります。異常ではありません。 自動的にファンは止まります。
グリルの排気カバーから出た水蒸気が壁面に結露することがある	●調理時に吸・排気カバーから出る水蒸気などが壁面につき水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
グリル調理中、庫内で瞬間的に炎ができたり、吸・排気カバーから煙が出る	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。

お困りのときは（つづき）

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

現　象	原　因
左・右IHヒーター使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋のとってに振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 • 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 • 左・右IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。 • トッププレートや鍋底がぬれているときに鍋が動く場合があります。使用前にふいてください。
グリル調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、吸・排気カバーから熱風が出る	●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。（約5分間）
保温動作中に鍋をおろしても表示が変わらない場合があります	●保温は火力を自動的に調節します。火力が0（ゼロ）Wになっているときに鍋をおろしても火力表示ランプが交互に点灯しません。保温を終了する場合は、上面操作パネルの「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。
グリルで魚を焼いたときに排気口部やグリルドアの隙間から煙や水蒸気が漏れることがある	●グリル庫内の排気口部には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口部やグリルドアの隙間から漏れることがありますが、故障ではありません。

上面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

表示とお知らせ内容	原　因	直しかた
C11 C21 左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する （過熱防止自動停止）	●空だきになっています。 ●炒めものの調理を行うと表示する場合があります。	●鍋に調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。
C12 C22 揚げもの温度コントロールを使用時、火力表示ランプが点滅する （揚げもの鍋反り検知自動停止）	●付属の天ぷら鍋の底に2mm以上の反りがあったり変形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。 ●付属の天ぷら鍋以外の鍋で揚げもの温度コントロールを使用した場合。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。→P.5 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋を使用してください。→P.5
H15 H25 左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する （過熱防止自動停止）	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふきとってください。→P.31 ●ふさがないでください。
H17 H27 左・右IHヒーター使用時、火力表示ランプが点滅する	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。→P.12
C61 左・右IHヒーター、グリル使用時、火力表示ランプが点滅する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店にご連絡ください。
C 1 C 3 グリル使用時、火力表示ランプが点滅する （グリル過昇防止自動停止）	●受皿に水が入っていません。 ●通電したまま連続して魚などを焼いた場合。	●受皿に水を入れてください。 ●一度通電を切り、グリル庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。

表示を消したいときは

C11、C12、H15、H17の表示が出たときは左IHヒーターの「切/スタート」キーを押す。

C21、C22、H25、H27の表示が出たときは右IHヒーターの「切/スタート」キーを押す。

C 1、C 3の表示が出たときはグリルの「切/スタート」キーを押す。

「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.51にご連絡ください。

表示とお知らせ内容	原　因	
C61 液晶表示が赤く点灯する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.51にご連絡ください。
H11 などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。	

料理集

オムレツ
➔P.41

鶏の唐揚げ
➔P.44

鮭のホイル焼き
➔P.49

標準計量カップ・スプーンでの食品の質量表(単位g)

計量 / 食品名	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)	計量 / 食品名	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)	カップ(200mL)
水・酒・牛乳	5	15	200	トマトケチャップ	5	15	230
しょうゆ・みりん・みそ	6	18	230	油・バター・ラード	4	12	180
食塩	6	18	240	片栗粉・砂糖(上白糖)	3	9	130
小麦粉 (薄力粉・強力粉)	3	9	110	だし汁	5	15	200

この取扱説明書で使用している計量カップ・スプーンでの食品の質量は表のとおりです。　(1mL=1cc)

〈お願い〉この取扱説明書に掲載されている料理例の火力および時間などは目安です。
鍋の種類・形状・材質、また材料の量により、火力等が異なってきますので、料理の進み具合に応じて、火力や時間を調節してください。

左・右IHヒーターの調理例

お知らせ 火力は目安です。火力は鍋の種類・形状・材質や調理物の量などで異なる場合があります。様子をみて調節してください。

ゆでる

スパゲティ(ミートソース)

材料(2人分)

- スパゲティ …… 200g
- 塩 …… 大さじ2
- 牛ひき肉 …… 150g
- トマトソース …… ½缶(約150g)
- オリーブ油 …… 大さじ1弱
- にんにく(薄切り) …… 1片
- Ⓐ
  - 赤ワインまたはスープ …… 大さじ2
  - 塩 …… 小さじ¼
  - 砂糖 …… 小さじ¼
  - こしょう …… 少々
- パセリ …… 少々

☆スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
☆たっぷりの湯を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
☆トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
☆火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

作りかた

①鍋をヒーターの中央にのせ、オリーブ油を入れてから火力を『中火』にする。
②①ににんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒め、トマトソースを加えⒶで味付けし、煮立ったら『弱火』～『中火』にして8～10分煮つめる。
③大きめの鍋にたっぷりの水(3～4L)を、『強火』～『ハイパワー』で沸とうさせ、塩(水量に対して1%が目安)を加える。
④スパゲティを入れ、ときどきかき混ぜながらふきこぼれないように『弱火』～『中火』でゆでる。指でつまんでちぎってみて、芯が少し残っているくらいまでゆでる。
⑤ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、②をかけパセリを散らす。

ゆでる

ホットサラダ

材料(4人分)

- かぼちゃ …… ¼個(約200g)
- 小玉ねぎ …… 8個
- カリフラワー …… 1株(約300g)
- ヨーグルトソース
- Ⓐ
  - プレーンヨーグルト …… 40g
  - マヨネーズ …… 大さじ2
  - ディル …… 適量
  - 塩、こしょう …… 各適量

作りかた

①カリフラワーは小房に分ける。
②かぼちゃは種を取り、ひと口大に切る。
③小玉ねぎは皮をむく。
④Ⓐは混ぜ合わせておく。
⑤鍋に水を入れ『強火』～『ハイパワー』でお湯をわかし、塩と酢を入れてカリフラワーをゆでる。
⑥鍋に水を入れ『強火』～『ハイパワー』でお湯をわかし、かぼちゃと小玉ねぎをそれぞれゆでる。
⑦⑤、⑥を器に盛り、ソースを添える。

ゆでる　メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
めん類(うどん、そば、そうめん)	『ハイパワー』	『中火』…めんを入れてゆでる　2～10分(めんにより調節)
葉　菜	『ハイパワー』	『強火』…茎から入れる　2～3分
ゆで豚(400g)	『ハイパワー』	『弱火』　30～40分
根　菜	『強火』(材料は水から入れる)	『中火』…やわらかくなるまでゆでる

左・右IHヒーターの調理例（つづき）

蒸　す

茶わん蒸し

1人分 約140kcal

材料（4人分）

- 卵……3個（約150mL）
- だし汁……カップ2 ½
- Ⓐ しょうゆ、塩……各小さじ1弱
- Ⓐ みりん……小さじ1
- Ⓑ 鶏肉（そぎ切り）……60g
- Ⓑ かまぼこ（薄切り）……8枚
- Ⓑ 生しいたけ（そぎ切り）……8枚
- Ⓑ ぎんなん（ゆでたもの）……8個
- 三つ葉……適量

作りかた

①卵はときほぐし、だし汁に調味料Ⓐを加えてさましたものを混ぜ、裏ごしする。
②器に彩りよくⒷを盛り、①を静かにそそぎ入れ、ふたをする。
③大きめの鍋に水カップ3を入れ、ヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
④器を並べてふたをし、沸とうしてきたら『弱火』にして15〜20分蒸す。
⑤蒸し上がったら三つ葉をのせる。

蒸　す

シュウマイ

1個分 約50kcal

材料（24個）

- むきえび……150g
- 豚ひき肉……150g
- 玉ねぎ……½個
- 片栗粉……大さじ5
- 干ししいたけ（もどしてみじん切り）……3枚
- シュウマイの皮……24枚
- グリーンピース……24個
- からしじょうゆ……適量
- Ⓐ 砂糖、しょうゆ、ごま油…各小さじ1
- Ⓐ 塩……小さじ½
- Ⓐ 酒……大さじ1
- Ⓐ こしょう……少々

作りかた

①えびは背わたを取り、細かくたたく。玉ねぎはみじん切りにして、片栗粉（大さじ3）をまぶしておく。
②ボウルに①、豚ひき肉、しいたけを入れ、Ⓐを加えてねばりが出るまでよく混ぜ、残りの片栗粉（大さじ2）を加え、さらによくかき混ぜて24等分する。
③シュウマイの皮でそれぞれを包み、グリーンピースをのせる。
④蒸し器の中敷にサラダ油をぬり、シュウマイを間隔をあけて並べる。（無理に全部を入れないで、2回に分ける。）
⑤蒸し器の下鍋に水を5〜6分目入れ、ふたをしてヒーターの中央にのせ、『強火』にする。
⑥沸とうしたら上鍋をのせてふたをし、『中火』で10〜12分蒸す。器にとり、からしじょうゆを添える。

☆作りかた④で中敷きに、丸型に切ったオーブンシート（中央に切り込みを入れる）を敷くと、取り出しがラクです。

蒸　す　メニュー例

メニュー	沸とうまで	火力調節の目安
中華まんじゅう	『強火』	『中火』　10〜15分
蒸しいも	『強火』（材料は水から入れる）	『中火』…やわらかくなるまで蒸す

お知らせ　フライパンなどを予熱する場合は、高温になりすぎないように注意してください。（フライパンが変形したり、油が発煙・発火することがあります。）

焼　く

ビーフステーキ

1人分 約840kcal

材料（2人分）

- 牛ステーキ肉（1枚約180gのもの）……2枚
- 塩、こしょう……各適量
- サラダ油……適量
- にんにく（薄切り）……1片

作りかた

①牛ステーキ肉は筋を切り、軽く塩、こしょうを両面にふっておく。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』〜『強火』にする。
③フライパンが熱くなったら、サラダ油をなじませ、にんにくを入れて、色づいてきたら取り出し、牛ステーキ肉を並べて焼き上げる。（ミディアムの場合、片面約30秒〜1分程度）

☆焼き時間は目安です。肉の種類や厚みによっても違うので、お好みに応じて焼き時間を調節してください。
☆お好みによりブランデーやシェリー酒・赤ワインなど大さじ1をふりかけ、アルコールをとばしてから盛りつけると、一味違ったステーキが味わえます。

焼　く

オムレツ

1人分 約230kcal

材料（1人分）

- 卵……2個
- Ⓐ 牛乳……大さじ1
- Ⓐ 塩、こしょう……各少々
- サラダ油……適量
- バター……大さじ1

作りかた

①ボウルに卵を割りほぐし、Ⓐを入れて混ぜ合わせる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』で軽く熱する。
③多めのサラダ油をなじませ、一度油をきる。バターを入れ、『中火』〜やや『強火』にして溶かし、全体に広げ、卵を一気に流し込み、円を描くように全体を大きく混ぜる。
④半熟状態になって、フライパンの底にくっつかなくなれば、フライパンの手前を持ち上げて傾け、卵を手前にたたみ込み、木の葉形に整える。

〜うす焼きたまごやクレープなどを作るときは〜
☆フライパンは最初から『弱火』〜『中火』で熱してください。
☆サラダ油を多めに入れてフライパン全体になじませて、余分な油をふきとってください。
☆卵液を入れるタイミングは卵液を箸の先につけてフライパンに落として、ジュッと固まるようになるくらいが目安です。
☆フライパンは厚手のもので、表面にフッ素加工してあるものが使いやすいです。

焼　く　メニュー例

メニュー	予　熱	火力調節の目安
ハンバーグ	『中火』	『中火』…片面に焼き色をつける　『弱火』…裏返してふたをし、中まで火を通す
焼きぎょうざ	『中火』	『中火』…皮に焼き色をつける　『中火』…水を入れてふたをし、蒸し焼きにする
目玉焼き	『弱火』〜『中火』	『弱火』〜『中火』…途中、水を入れてふたをし、様子を見ながら焼く
焼きもち（フライパンで焼く）	『弱火』〜『中火』	『弱火』〜『中火』…様子を見ながら焼く
焼きおにぎり（フライパンで焼く）	『弱火』	『弱火』…ハケでしゅうゆをぬり、途中3〜4回うら返し、様子をみながら焼く

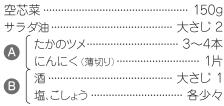
左・右IHヒーターの調理例（つづき）

炒める

空芯菜とにんにくの炒めもの

1人分 約140kcal

材料（2人分）

- 空芯菜……150g
- サラダ油……大さじ2
- Ⓐ たかのツメ……3～4本
- Ⓐ にんにく（薄切り）……1片
- Ⓑ 酒……大さじ1
- Ⓑ 塩、こしょう……各少々

作りかた

①空芯菜をさっと水洗いし、葉と茎に分け、それぞれ4～5cmの長さに切る。
②フライパンをヒーターの中央にのせ『中火』～『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱し、Ⓐを入れて香りを出してから、①の茎を入れて『強火』で炒め、色がかわったら①の葉を入れ手早く炒め、Ⓑで味を整える。

炒める

五目チャーハン

1人分 約580kcal

材料（2人分）

- ごはん……400g
- 焼き豚（1cmの角切り）……50g
- 生しいたけ（1cmの角切り）……2枚
- ねぎ（あらみじん切り）……½本
- グリーンピース（缶詰）……大さじ1
- むきえび……50g
- 酒……小さじ½
- 卵……1個
- 塩……少々
- サラダ油……適量
- ラード……大さじ2
- Ⓐ 塩……小さじ⅓
- Ⓐ こしょう……少々
- Ⓐ しょうゆ……大さじ½

作りかた

①むきえびは背わたを取り酒をふる。卵は割りほぐして塩を混ぜる。
②フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』～『強火』にする。
③サラダ油を入れて熱し、卵を入れて手早くかき混ぜながらふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
④フライパンにラード1/2量を入れ、『中火』～『強火』で熱し、むきえびをさっと炒めて取り出し、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
⑤フライパンを『中火』で熱し、サラダ油を入れてごはんをほぐしながら炒め、③・④を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を整えグリーンピースを散らす。

☆ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、ざるなどに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
☆無理に一度に作らないで、2回に分けて炒めるとラクに作れます。
☆フッ素加工のフライパンで炒めると焦げつきが少なくできます。

炒める

メニュー例

メニュー	予熱	火力調節の目安
焼きそば	『中火』～『強火』	『中火』～『強火』…様子を見ながら炒める
野菜炒め		
ホワイトソース	『中火』	『中火』…小麦粉をバターで炒める 『強火』…牛乳を加えて沸とうさせる 『弱火』～『中火』…かきまぜながらとろみを付ける

炒める

牛肉とピーマンの細切り炒め

1人分 約250kcal

材料（4人分）

- 牛肉（薄切り）……200g
- Ⓐ 酒……小さじ1
- Ⓐ しょうゆ……小さじ2
- Ⓐ こしょう……少々
- Ⓐ 溶き卵……⅓個
- Ⓐ 片栗粉……小さじ2
- Ⓐ サラダ油……大さじ1
- サラダ油……大さじ3
- ゆでたけのこ……200g
- ピーマン……200g
- ねぎ……½本
- Ⓑ 酒、砂糖……各小さじ1
- Ⓑ しょうゆ……小さじ2
- Ⓑ かき油……小さじ4
- Ⓑ こしょう……少々
- Ⓑ スープ、水溶き片栗粉……各大さじ4
- ごま油……小さじ2

作りかた

①牛肉は7～8cmの長さの細切りにして、Ⓐに加えてよくからめ、下味をつける。
②ピーマンはへたと種を取り、たけのこと共に牛薄切り肉と同じ幅の細切りにする。ねぎはみじん切りにする。
③Ⓑを混ぜ合わせる。
④フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』～『強火』にする。
⑤サラダ油大さじ3を入れ、みじん切りにしたねぎを炒め、香りが出たら①・たけのこ・ピーマンを入れ、2～3分手早く炒め合わせる。
⑥Ⓑを加えて、鍋底から大きくからめるように混ぜ、仕上げにごま油をふる。

炒める

八宝菜

1人分 約340kcal

材料（4人分）

- 豚ロース肉（薄切り）……200g
- むきえび……100g
- 干ししいたけ……4枚
- にんじん……½本
- ゆでたけのこ……100g
- 白菜……3枚
- ねぎ……10cm
- さやえんどう……16枚
- にんにく、しょうが……各1片
- サラダ油……大さじ3
- ごま油……小さじ2
- Ⓐ しょうが汁、酒……各小さじ½
- Ⓐ 塩……少々
- Ⓑ 酒……大さじ2
- Ⓑ 塩、スープの素……各小さじ1
- Ⓑ 水……カップ1½
- Ⓒ 片栗粉……大さじ2
- Ⓒ 水……大さじ3

作りかた

①豚肉は4cmの長さに切り、Ⓐで下味をつける。
②えびは背わたを取る。
③干ししいたけは、もどして3～4つのそぎ切りにする。にんじん・たけのこは、ひと口大の薄切りにする。白菜は、白い部分をうすくそぎ切り、葉はひと口大に切る。ねぎは、斜め薄切りにする。にんにく・しょうがは、みじん切りにする。さやえんどうは、筋を取り熱湯でさっとゆでる。
④Ⓑで合わせ調味料を作る。Ⓒを合わせておく。
⑤フライパンをヒーターの中央にのせ、『中火』～『強火』にする。
⑥フライパンにサラダ油大さじ2を入れて熱し、にんにく・しょうがを入れ、香りが出るまで炒め、豚肉を広げながら炒める。白っぽくなったらえびを入れ、さっと炒めて皿に取り出す。
⑦サラダ油大さじ1を加え、しいたけ・野菜を入れて手早く炒め、油をなじませて⑥と合わせ調味料を入れてひと混ぜする。ふたたび沸とうしたらⒸを加えてとろみをつけ、さやえんどうを散らし、ごま油を回し入れる。

揚げもの調理例

揚げる

天ぷら

材料（4人分）

揚げ油……800g（約880mL）
えび……4尾
なす……2個
しそ……4枚
生しいたけ……4枚
三つ葉……適量
小麦粉（薄力粉）……適量
卵……1個

作りかた

①材料は揚げやすいように準備しておく。
②卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、「適温ランプ」を点灯したら、②をつけて、野菜・えびを揚げる。

☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚がります。
☆小麦粉（薄力粉）の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる

鶏の唐揚げ

材料（4人分）

揚げ油……800g（約880mL）
鶏もも肉（1枚約250g）……2枚（500g）
Ⓐ しょうが汁……小さじ1
　 塩……小さじ2/3
　 しょうゆ、酒……各大さじ1
片栗粉……大さじ3〜4

作りかた

①鶏肉は、1枚を6等分にしてⒶにつけ込み、15〜30分おく。
②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定して、「適温ランプ」を点灯したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3〜4分かけて揚げる。

☆2〜3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色にかわり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げる

とんかつ

材料（4人分）

揚げ油……800g（約880mL）
豚ロース肉（約100g位のもの）……4枚
塩……少々
こしょう……少々
小麦粉（薄力粉）……適量
卵（溶きほぐす）……1個
パン粉……適量

作りかた

①豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
②豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵・パン粉の順につける。
③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、「適温ランプ」を点灯したら、②の2枚をそっと入れて色よく揚げる。

揚げもののコツ

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る
●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない
●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

衣や生地作りに注意
●天ぷらの衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

えび
尾の先を切って水分を出す。

ししとう辛子
水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

いか
皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

⚠警告

●火災・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は　●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げもの調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない
●油は500g（550mL）未満では調理しない
やけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず揚げもの温度コントロールを使用する ➔P.18

グリル 魚焼き自動調理例

グリル魚焼きで調理する場合、受皿に水(200mL)を入れてください。

丸焼き

さんまの塩焼き

材料

さんま(1尾160～180gのもの)………… 1～4尾
塩 ……………………………………………… 適量

作りかた

①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
②焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「丸焼き」で焼き上げる。

☆生魚(さんまやあじなど)は、調理する10～20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、約180gのさんま4尾に対し、小さじ1⅓(約8g)くらいです。(魚の重さの1～2%)
☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。

切身・ひもの

塩鮭

材料

塩鮭の切り身(1切れ80～100gのもの)
…………………………………… 1～4切れ

作りかた

①塩鮭を焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「切身・ひもの」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。

つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g)
…………………………………… 2～8本

Ⓐ
- しょうゆ ……………… カップ ½
- みりん ………………… カップ ¼
- 砂糖 …………………… 大さじ 2～3
- サラダ油 ……………… 大さじ 1

作りかた

①たれ焼きの場合は、合わせたⒶの中に30分～1時間つけ込んでおく。
②焼きとりの汁気をきってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。

つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり(1切れ80～100gのもの)……… 1～5切れ

Ⓐ
- しょうゆ ……………… 大さじ 4
- みりん ………………… 大さじ 4

作りかた

①ぶりは、合わせたⒶに30分ほどつけておく。
②汁気を切ってから焼網の上にのせ、魚焼きメニューの「つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。

グリル 魚焼き手動調理例

グリル魚焼きで調理する場合、受皿に水(200mL)を入れてください。

手動調理

さんまのみりん干し

材料

さんまのみりん干し(生干し)…………… 2枚
大根おろし ……………………………… 適量

作りかた

①焼きかげん「中」で6～8分焼く。

手動調理

いかのみそ漬け焼き

材料

いかのみそ漬け ……………………… 1枚

作りかた

①焼きかげん「強」で14～16分焼く。

手動調理

ひものいろいろ

材料

ひもの(100～120gのもの)………… 2～4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、焼きかげん「強」で8～14分焼く。

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。

こんな魚のときは

厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。

加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。

川魚は

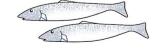
塩を多めにふると焼きあがりがきれいになります。

グリル グルメ自動調理例

グリル グルメで調理する場合、受皿に水を入れないでください。

ピ ザ

手作りかんたんピザ

1枚分 約800kcal

材料（直径20cm1枚分）

- Ⓐ
  - 小麦粉（薄力粉）……20g
  - 小麦粉（強力粉）……50g
  - 砂糖……小さじ1/2
  - 塩……小さじ1/4
- ドライイースト（顆粒状で予備発酵不要のもの）……小さじ1/2
- Ⓑ
  - ぬるま湯（約40℃）……40～50mL
  - オリーブ油……小さじ1/2
- 打ち粉用小麦粉（強力粉）……適量
- オリーブ油……適量
- ピザソース（市販のもの）……大さじ1
- Ⓒ
  - 玉ねぎ（薄切り）……1/6個
  - ベーコン（短冊切り）……30g
  - サラミソーセージ（薄切り）……6枚
  - ピーマン（輪切り）……1個
  - マッシュルーム缶（スライス）……小1/2缶
  - ナチュラルチーズ（細かく刻んだもの）……40g
  - スタッフドオリーブ（薄切り）……4個

作りかた

①ポリ袋にⒶとドライイーストを入れて混ぜ合わせ、Ⓑを加えてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。

②4～5分間よくこねる。（この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。）

③粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。（1.2～1.5倍になるのが目安）

④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から出してガス抜きし、丸めて約10分休ませる。（ベンチタイム）

⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上にとり出し、めん棒で生地をのばし、直径20cmくらいにする。

⑥のばした生地にピザソースを塗り、Ⓒを並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。

⑦グルメニューの「ピザ」で焼き上げる。

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。お好みに合わせて焼きかげんや追加焼きなどで調節してください。

ホイル焼き

鶏のハーブ焼き

1枚分 約400kcal

材料

- 鶏胸肉またはもも肉（皮つき）……2枚（約500g）
- Ⓐ
  - 塩、こしょう……各適量
  - タイム、ローズマリー、マジョラムなどのハーブ（生または乾燥品）……各少々

作りかた

①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目を入れてⒶをまぶす。

②皮側を上にして焼網にのせ、グルメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。

☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触していないことを確認してください。（こげ、煙の原因）

鶏のハーブ焼きの応用メニュー

ホイル焼き 弱

鶏手羽先のつけ焼き

1本分 約100kcal

材料・作りかた

鶏手羽先（8本・約480g）をたれ（しょうゆ:大さじ2、酒:大さじ1弱、みりん:小さじ1）に10～15分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照し、「ホイル焼き」焼きかげん弱で焼き上げる。

ホイル焼き 弱

ピリ辛ウィング

1本分 約60kcal

材料・作りかた

鶏手羽元（8本・約480g）をたれ（にんにく（すりおろす）:1片、砂糖:小さじ2、しょうゆとみそ:各大さじ1、ごま油と豆板醤:各小さじ1）に30分ほどつけて下味をつけたものを、鶏のハーブ焼きを参照し、「ホイル焼き」焼きかげん弱で焼き上げる。

ホイル焼き

鮭のホイル焼き

1個分 約250kcal

材料（2個分）

- 生鮭（1切れ80～90gのもの）……2切れ
- 大正えび……2尾
- 生しいたけ……2枚
- 玉ねぎ（薄切り）……1/4個
- レモン（薄切り）……2枚
- バター……大さじ1
- 塩、こしょう、レモン汁……各少々

作りかた

①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらくおく。

②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。

③25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚にバター（分量外）をぬる。

④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。

⑤グルメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

ホイル焼き

ローストビーフ

1人分 約140kcal

材料（4人分）

- 牛もも肉（かたまり）……約300g
- にんにく（すりおろす）……1/2片
- 塩、こしょう……各少々
- サラダ油……適量

作りかた

①牛肉に塩、こしょうをし、にんにくをすり込み、木綿製のたこ糸でしばって形を整え、サラダ油を全体にぬる。

②①を焼網にのせ、グルメニューの「ホイル焼き」で焼き上げる。

グリル グルメ手動調理例

グリル グルメで調理する場合、受皿に水を入れないでください。

手動調理

焼きなす

1個分 約20kcal

材料

- なす（約60gのもの）……4個
- しょうがじょうゆ……少々

作りかた

①なすは、がくの分かれたところにぐるりと切り目を入れる。

②焼網の上にのせ、焼きかげん「中」で18～23分焼く。

③冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。

☆皮の破裂を防ぐために、タテに2～3本切り目を入れてから加熱してください。

手動調理

焼きいも（焼きじゃがいも）

1本分 約250kcal

材料

- さつまいも（直径3cm以下のもの）……3～4本

作りかた

①さつまいもを洗い、焼網の上にのせ、焼きかげん「弱」で25～29分焼く。

☆じゃがいもも同様に焼けます。

☆さつまいもが太い場合は、たて半分に切って焼きます。

☆時間をかけて焼き上げるのでβアミラーゼ酵素が十分働き、甘くておいしい焼きいもになります。

☆竹串を刺してみて通ればでき上がりです。

仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

型　式		HT−330S	HT−320S
電　源		単相200V(50−60Hz共用)	
消費電力		5.8kW・4.8kWと切り替え式	4.0kW
	右IHヒーター	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※	
	左IHヒーター	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※	
	グリル	自動調理1.2kW (魚焼き手動調理:600W相当、840W相当、1200Wの3段階火力調節) (グルメ手動調理:600W相当、840W相当、1080W相当の3段階火力調節)	
	触媒用加熱ヒーター	250W	
	待機時電力	0.05W未満(電源「切」の状態)	
コードの長さ		3.5mm² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.63m	2.0mm² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.63m
差込プラグ		250V−30A(接地極つき)	250V−20A(接地極つき)
大きさ	本体	幅590 奥行503 高さ180(mm)	
	グリル	幅240 奥行360 高さ124(mm)(有効高さ52(mm))	
質量(重さ)		約19kg	

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】
HT-330Sは、工場出荷時総消費電力を5.8kWに設定しておりますが、4.8kWに切り替えることもできます。
アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。
※詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

火力の目安について

左・右IHヒーター

火力の目安	火力	消費電力
ハイパワー	12	3.0kW
	11	2.5kW
強　火	10	2.0kW
	9	1.6kW
中　火	8	1.4kW
	7	1.1kW
	6	800W
弱　火	5	500W
	4	400W
	3	300W
	2	200W相当
とろ火	1	100W相当

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

■保証書(別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

- ●保証期間はお買い上げ日から1年です。
  ※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

- ●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」(➔P.34〜37)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- **●保証期間中は**
  修理に際しましては保証書をご提示ください。
  保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品　名	日立 IH クッキングヒーター
型　式	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

- **●保証期間が過ぎているときは**
  修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

修理に関するご相談は	商品情報やお取り扱いについてのご相談は
エコーセンターへ TEL 0120−3121−68 FAX 0120−3121−87 (受付時間)9:00〜19:00(月〜土)、9:00〜17:30(日・祝日) 携帯電話、PHSからもご利用できます。	お客様相談センターへ TEL 0120−3121−11 FAX 0120−3121−34 (受付時間) 9:00〜17:30(月〜土)、9:00〜17:00(日・祝日) 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

お客様メモ

購入店名　★後日のために記入しておいてください
　　　　　　サービスを依頼されるときお役に立ちます

電話（　　　－　　　－　　　）

ご購入年月日：　　　年　　月　　日

★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷がついていたり、動かすと通電したりしなかったりする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105－8410　東京都港区西新橋 2－15－12　電話 (03)3502－2111